

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiaccia briaca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

UVETTA 200 gr

MIX DI FRUTTA SECCA/ESSICCATA noic,
mandorle, nocciole - 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
bicchieri

ALEATICO 1 bicchiere

ALCHERMES 1 bicchiere

LIEVITO DI BIRRA 15 gr

PREPARAZIONE

- 1 La sera preparate un piccolo panetto con il lievito di birra sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida e con 100 g di farina e lasciatelo lievitare tutta la notte, coperto con un panno.



- 2 Il giorno successivo, mettete la farina sulla spianatoia, aggiungetevi, la frutta secca tritata, l'uvetta ammollata precedentemente in acqua tiepida, l'olio, l'aleatico, l'alchermes ed il panetto lievitato.





3 Impastate il tutto, lavorando a lungo: l'impasto deve risultare omogeneo e morbido.



4 Ungete una teglia con dell'olio e trasferitevi il composto per la schiaccia nella teglia in uno strato uniforme.

Distribuite i pinoli sulla superficie della schiaccia ed infornate a 180°C per 40/45 minuti.



5 Sfornate la schiaccia e lasciatela raffreddare. Una volta fredda tagliatela a quadrotti e servitela.

NOTE